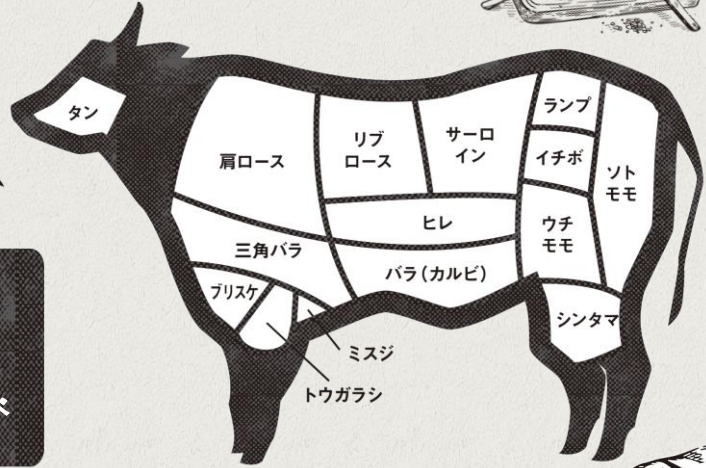
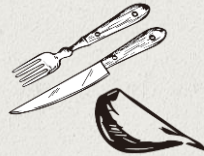


# GRAND MENU



薪焼き肉盛り合わせ ★★★



オススメの盛り合わせ (2名様)

NZ産 牧草牛

サーロイン150g & フィレ150g 食べ比べ

## Steak Menu

ステーキメニュー

お1人様150gを目安に、  
2種類以上の盛り合わせがオススメです！  
下記よりお好みの部位をお選びください。



### ニュージーランド産 牧草牛

「100%牧草だけを食べて育った牛」余分な脂肪がない為  
赤身本来の旨味をお楽しみいただけます。

サーロイン	100g~	1300
フィレ	100g~	1800

### 秋田県産 短角牛 “なるせ赤べご”

低カロリーで低糖質な肉質。  
肉々しい旨味の際立った赤身をお楽しみいただけます。

サーロイン	100g~	2800
フィレ	100g~	3200

### 熊本県産 あか牛 “阿蘇王”

ほどよいサシと赤身のバランスがよく  
和牛本来の旨味をお楽しみいただけます。

内もも	100g~	2000
サーロイン	100g~	3800

### 三重県産 松坂ポーク

肉(赤身)と脂肪(白身)の程よい調和が  
旨味とまろやかな風味を引き立たせます。

ロース	100g~	1200
-----	-------	------

## Side Dish

グリル野菜盛り	300	マッシュポテト	350	マカロニチーズグラタン	500
フライドポテト	350	ケールのガーリックバターソテー	450		



## Meat appetizer

お肉の前菜

切りたて!! ハモン・セラーノ	S/700 L/1200
鶏白レバーのパテ	550
豚肉のリエット	550
パテ・ド・カンパーニュ (田舎風パテ)	750
ジャンボンブラン (豚肩ロースポイルハム)	650
本日のサラミ・ハム	650~

## Small dish

小皿料理

カラフルピクルス	390
3種のオリーブマリネ	390
にんじんのマリネ	390
アンチョビブロッコリー	450
薪焼きベーコンのポテトサラダ	550
イワシのサオール(イタリア風南蛮漬け)	600
スモークサーモン	600



## Appetizer platter

前菜盛り合わせ

## Salad

サラダ

彩り野菜のミックスサラダ	550
マッシュルームとクレソンのサラダ	700
生ハムとルッコラのサラダ	800
エビとケールのピリ辛チョップドサラダ	850

## Hot dishes

温かい料理

トリュフ香るフレンチフライ	800
とろ〜りチーズオムレツ	690
カニクリームコロッケ (1ピース)	400
子持ち白魚のアヒージョ	800
小エビとマッシュルームのアヒージョ	860
自家製バゲット (2ピース)	200
ガーリックトースト (2ピース)	400
薪焼きソーセージとマッシュポテト	900
ムール貝蒸し〜黒胡椒レモン〜	990
赤坂グリルハンバーグ	1500
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	1700

3種盛り 980 / 5種盛り 1500

(おまかせでお肉の前菜・小皿料理を盛り合わせ致します。)

※その他お値段調節し盛り合わせ承ります! 詳しくはスタッフまで。

## Raw oysters

本日の生牡蠣

1ピース	500~
3種盛り	1500~

※その日のおススメは黒板・スタッフまで

## Noodles・Rice

麺・ご飯

チーズとお肉たっぷりボロネーゼ	1200
ガーリックライス	900
小さなカレーライス	500
♫のヌードル (トマトチャウダー風)	700

## Cheese

チーズ

3種盛り	1500
5種盛り	2400



## Dessert

デザート

ティラミス	400
アイス各種	250
(バニラ、いちご、ヨーグルト)	
ピスタチオジェラート	300